（希望小売価格は、2010年７月現在）

別売品

■ビタクラフトスーパー IHクリーナー※（クリームタイプ）

こびりついた焦げ付きに

品番：AD-KZ062（２本セット）
希望小売価格：2,520円（税込）

■ニプロガラストップ専用クリーナー※（クリームタイプ）

日常の油汚れや取りにくい汚れに

品番：AD-KZ063（２本セット）
希望小売価格：1,680円（税込）

※それぞれの注意書をよくお読みのうえ、お使いください。

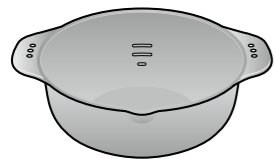
■防熱グリルドア

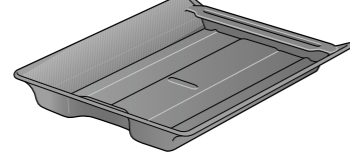
グリル庫内は見えません。

品番：KZ-GDB1-S
希望小売価格：7,875円（税込）

■焼き網（消耗部品）

・品番：AZC83-990（メッキタイプ）
希望小売価格：1,575円（税込）
・品番：AZC83-566（フッ素タイプ）
希望小売価格：1,890円（税込）
※フッ素タイプのお手入れには、スポンジのナイロン面・ナイロン製ネットに入ったスポンジ・食器洗い乾燥機は使えません。（フッ素樹脂が傷みます）

■天ぷら鍋

品番：KZ-JJ112-833
希望小売価格：2,100円（税込）

■受け皿

品番：AZC82-566
希望小売価格：1,260円（税込）

■ドアパッキン（消耗部品）
品番：AZE99-833
希望小売価格：1,155円（税込）

■ドアパッキン下（消耗部品）
品番：AZK48-566
希望小売価格：525円（税込）

●別売品はお買い求め先にお問い合わせください。（2010年７月現在）
●「防熱グリルドア」はパナソニックの家電製品直販サイト「パナセンス」でもお買い求めいただけます。

CLUB Panasonic
Pana Sense
http://club.panasonic.jp/mall/sense/

パナソニックの会員サイト「CLUB Panasonic」で「ご愛用者登録」をしてください

特典１ お宅の家電情報をまとめて登録／管理ができる
特典２ 使い方など商品情報をスムーズに入手できる
特典３ エンジョイポイントをためてプレゼントに応募できる

PC http://club.panasonic.jp/

携帯

※このサービスはWEB限定のサービスです。

愛情点検 長年ご使用の IH クッキングヒーターの点検を！

こんな症状はありませんか	ご使用中止
●焦げ臭いにおいがする ●触れるとビリビリ電気を感じる ●トッププレートにひび割れができた	事故防止のため、電源スイッチとブレーカーを切り、必ずお買い求め先または修理ご相談窓口に点検をご依頼ください。

ご相談窓口における個人情報のお取り扱い

パナソニック株式会社およびパナソニックグループ関係会社（以下「当社」）は、お客様の個人情報をパナソニック製品に関するご相談対応や修理サービスなどに利用させていただきます。併せて、お問い合わせ内容を正確に把握するため、ご相談内容を録音させていただきます。また、折り返し電話をさせていただくときのために発信番号を通知いただいておりますので、ご了承願います。当社は、お客様の個人情報を適切に管理し、修理業務等を委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者に個人情報を開示・提供いたしません。個人情報に関するお問い合わせは、ご相談いただきました窓口にご連絡ください。

※医療用ペースメーカーなどをお使いの方は、念のため専門医師とよくご相談のうえ、お使いください。

パナソニック電工株式会社
製造元 パナソニック株式会社 キッチンアプライアンスビジネスユニット
〒651-2271 神戸市西区高塚台１丁目５番１号

ZY02－990
S0710Y0

IHクッキングヒーター はじめてのIHブック

Panasonic®

取扱説明書

IHクッキングヒーター（家庭用）

シングル（右IH）オールメタルタイプ
品番 KZ-AJ75MS
KZ-AJ60MS

鉄・ステンレスタイプ
品番 KZ-AJ75XS
KZ-AJ60XS

KZ-AJ75MS設置例

はじめての IHブック

●操作方法のかんたんな説明や
●火加減や温度の目安は
「かんたんガイド」をご覧ください

保証書・設置説明書別添付

このたびは、IHクッキングヒーターをお買い上げいただき、まことにありがとうございます。
■取扱説明書をよくお読みのうえ、正しく安全にお使いください。
■ご使用前に「安全上のご注意」（4～7ページ）を必ずお読みください。
■保証書は「お買い上げ日・お買い求め先」などの記入を確かめ、取扱説明書とともに大切に保管してください。
■電気工事店または施工主より設置説明書を受け取り、設置完了後の確認項目をご確認ください。

パナソニックの会員サイト「CLUB Panasonic」で「ご愛用者登録」をしてください（裏表紙ご参照）

ZY02－990

お問い合わせの多い項目を探しやすくしました。

使える鍋は、機種によって異なります。

■シングル(右IH)オールメタルタイプ

鉄・ステンレス鍋に対応

すべての種類の金属鍋に対応＊

■鉄・ステンレスタイプ

鉄・ステンレス鍋に対応

＊鍋底の形状・大きさによっては使えないものがあります。(使える・使えないの見分け方P.11)

IHのレシピ集や詳しい情報が見られるウェブサイトは… http://sumai.panasonic.jp/ihcook/

もくじ

安全上のご注意 必ずお守りください

人への危害、財産の損害を防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。

■誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を区分して、説明しています。

「死亡や重傷を負うおそれがある内容」です。

「傷害を負うことや、財産の損害が発生するおそれがある内容」です。

■お守りいただく内容を次の図記号で説明しています。

してはいけない内容です。

実行しなければならない内容です。

⚠警告

火災、爆発、やけど、けが、感電などを防ぐために…

油は、炎がなくても自然に発火するおそれがあります。特に、揚げ物・いため物などの調理中は、使い方を誤ると発火することがありますので、ご注意ください。

揚げ物をするときは

■そばを離れない

■メニューで揚げ物を選んで調理する（加熱・湯沸かしなどで調理しない）

■鍋・フライパンなどは光火力センサーが隠れるように置く

■油の量と深さを守る

200g（0.22L）以上

深さ1cm以上

（油温が上がりすぎて、発火の原因）

いため物・焼き物をするときは

■そばを離れない

■予熱の火力は弱めにし、加熱しすぎない

■鍋・フライパンなどは光火力センサーが隠れるように置く

（少量の油を使うため、油温が急激に上がり発火の原因）

※鍋底が薄いもの・反っているものは赤熱することがあります。

液体を加熱するときは

■加熱する前にかき混ぜる

●だし汁・みそ汁・吸い物・カレーなどの汁物や煮物

（水や調理物を加熱していると、突然噴き出したり鍋が飛び跳ねることがあり、やけど・けが・トッププレート破損の原因）

使用中や使用後しばらくは

■高温部に触れない

（やけどの原因）

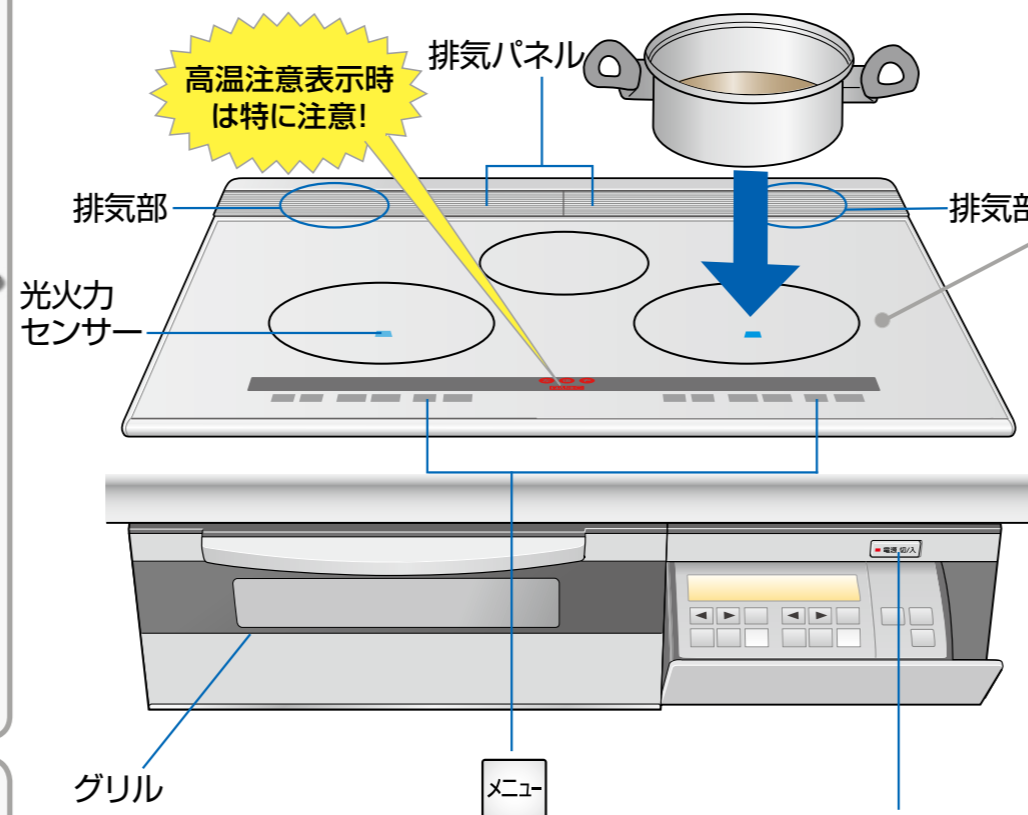
●排気パネルや、排気部など

●トッププレート

（特にアルミ鍋の場合は高温になります）

●グリル（扉・庫内など）

（特に乳幼児にはご注意ください）

➡電源スイッチを切り、各部が冷えてからお手入れしてください。

■本機の下に後方排気方式のビルトイン電気オーブンレンジを設置している場合

●IHクッキングヒーターを使っていなくてもオーブンレンジを使うと、排気部（左）が熱くなります。

■使用後は、必ず電源スイッチを切る

（火災の原因）

●長期間使わないときはブレーカーも切る

トッププレート（ガラス製）には

■鍋以外の物を置かない

●カセットコンロ・ボンベ・缶詰・湯たんぽなど

（誤って加熱すると、爆発の原因）

●レトルトパック・アルミ箔鍋

内側にアルミ箔を貼った紙パック・アルミ箔など

（破裂によるけが、加熱による発火の原因）

●金属製スプーン・鍋のふた・受け皿・排気パネルなど

（加熱によるやけどの原因）

■強い衝撃（上に乗ったり、物を落とすなど）を加えない

（ひびが入ったり割れると、感電や過熱・異常動作の原因）

次の点もご注意ください（火災・やけど・けが・感電の原因）

■可燃物をトッププレートに置いたり、近づけない

●ふきん・紙パック・食品トレイなど

■取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、乳幼児に触れさせない

■排気パネルに、ピンや針金など金属製の物を入れない

■分解・修理・改造をしない

➡修理は、お買い求め先または修理ご相談窓口にご相談ください。

異常・故障時には

■直ちに使用を中止し、電源スイッチとブレーカーを切る

（発煙・発火、感電のおそれ）

<異常・故障例>

●焦げ臭いにおいがする　●触れるとビリビリ電気を感じる

●トッププレートにヒビ割れができた

➡すぐに、お買い求め先または修理ご相談窓口へ点検・修理を依頼してください。

安全上のご注意 必ずお守りください

⚠注意

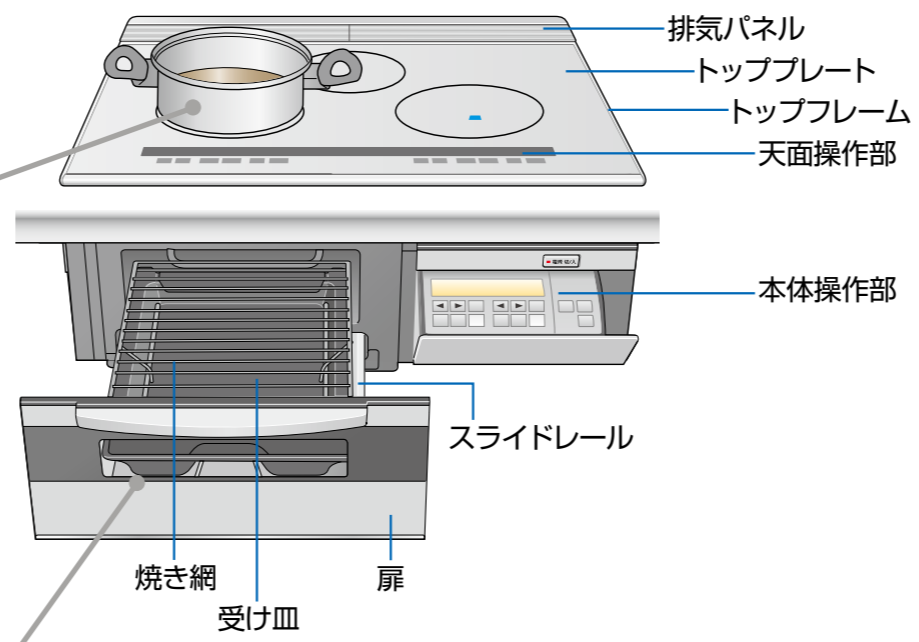
火災、やけど、けがなどを防ぐために…

揚げ物をするときは（発火・やけどに注意！）

■油煙が多く出たら、すぐに電源スイッチを切る
（加熱を続けると、発火の原因）

■油の飛び散りに注意する
（やけどの原因）
➡油の飛び散りを少なくするには（P.19）

■他の機器（ガスコンロなど）で、あらかじめ加熱した油を使わない
（温度調節機能が正しく働かず、発火の原因）

■顔を近づけない
（やけどの原因）

グリルを使うときは（発火に注意！）

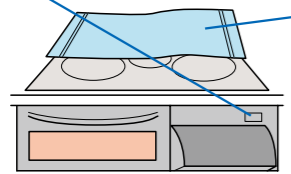
■使用後や連続使用時は、受け皿・焼き網に残った調理物・脂分を取り除く
（発火の原因）

■グリル調理でアルミ箔を使う場合は焼き網より奥にはみ出さないように注意する
（庫内の奥にあるセンサーが隠れると、温度が上がりすぎて発火の原因）

■万一、発火したら
❶電源スイッチを切る
❷排気パネル（排気口P.28～29）をぬれたタオルでふさぐ
（このとき、扉の周囲から煙が出ます）
❸ブレーカーを切る

●炎が消えるまで、扉を開けない
（空気が入り、炎が大きくなります）
●扉（ガラス面）に、水をかけない（割れる原因）

■そばを離れたり、必要以上に加熱しない
（発火の原因）
➡焼け具合を見ながら時間を調節する。

■受け皿にアルミ箔やクッキングシートを敷いたり、グリル用敷石などを入れない
（発火・発煙の原因）

医療用ペースメーカーなどをお使いの方は

■念のため医師とよくご相談ください
（本製品の動作が、ペースメーカーに影響を与える原因）

次の点もご注意ください

■空焼きしたり、加熱しすぎない
（調理物が燃えたり、鍋が破損する原因）

■鍋の下に紙・ふきん・汚れ防止カバーなどを敷かない
（敷物が焦げたり、温度調節機能が正しく働かずに調理物が燃える原因）

■調理以外に使わない
（過熱・異常動作による発火の原因）

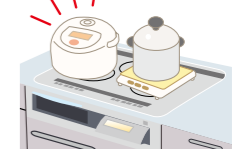
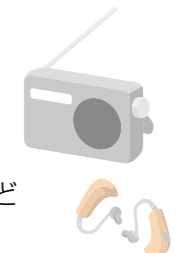
■鍋を不安定な状態にしない
（落下して、けが・やけどの原因）

使用上のお願い

IHクッキングヒーターを使うとき

使用中は磁力線が出ます

■磁気に弱いものを近づけない
●ラジオ・テレビ・補聴器など
（雑音が入ったり、音が小さくなる原因）
●ICカード・キャッシュカード類など
（記録が消えたり、壊れる原因）

■トッププレートの上で、電磁誘導加熱の調理機器を使わない
●IHジャー炊飯器、卓上型のIH調理器など
（IHクッキングヒーターが故障する原因）

■排気パネルの上に物を置かない
●異常を検知して加熱が止まることがあります。
●グリル前面から煙が出たり、取っ手が熱くなります。

■天面操作部に水などをかけない
（天面操作ボタンが誤動作する原因）

■本体操作部に煮汁などをこぼしたまま収納しない
（煮汁が固まると、操作部が開かなくなる原因）

■トッププレート、トップフレームに酸の強い食品が付いた場合は、早めにふき取る
●ジャム・レモン汁・梅などを使った食品
（放置すると、変色の原因）

■キャビネット（本体下部）に調味料、食品などを置かない
（排熱による変質の原因）

「3kW」は火力が強いため

■様子を見ながら火力調節する
（焦げ付き、吹きこぼれの原因）

グリルを使うとき

■調理後、扉を引き出したままにしない
（天面操作部が熱くなる原因）

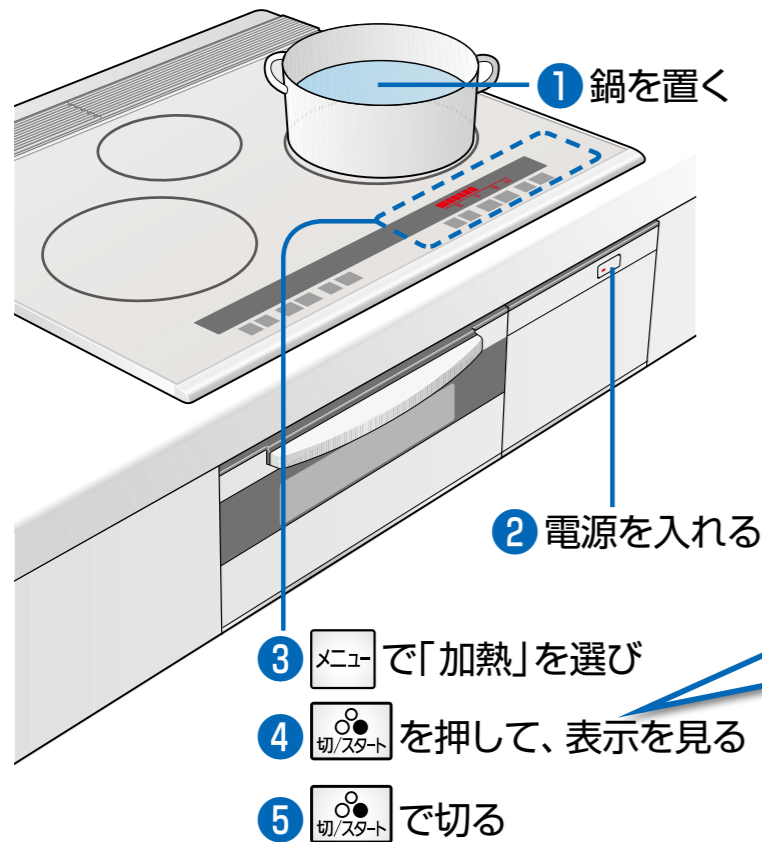
■扉を勢いよく出し入れしない
（受け皿に水が入っていると、こぼれる原因）

■扉やスライドレールなどに過度な力を加えない
➡乳幼児がぶら下がったりしないようご注意を。

各部の名前

※写真はイメージのため、実際と多少異なります。

使える鍋は？ 確認のしかた

お手持ちの鍋を確認するときは…

鍋に水を入れて加熱してみる！

使える鍋は **火力表示が点灯**

保温 1 2 3 4 5 弱 中 強 3kW

使えない鍋は **火力表示が点滅**

保温 1 2 3 4 5 弱 中 強 3kW

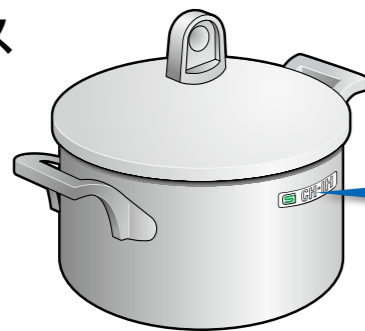
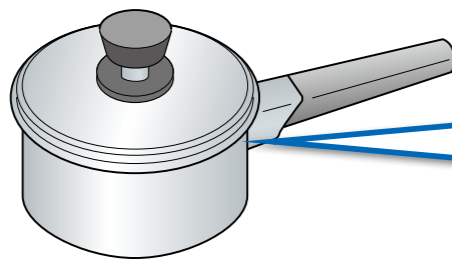
●シングル（右IH）オールメタルタイプでは、使える鍋が左右IHヒーターで異なりますので、両方のIHヒーターでご確認ください。

鍋を買うときは…

■ステンレス

■アルミ

マークを確認する！

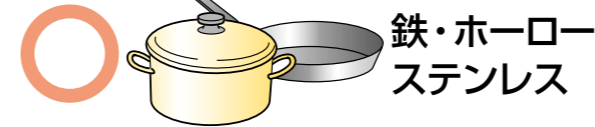
SG CH・IH　SG IH

財団法人「製品安全協会」が認定したIHクッキングヒーター（200V）対応の商品です。（または、あっせん品をお勧めします）

形・大きさを確認する！

●底が平らで、反り、脚がないもの
●底径が15～26cmのもの
（フライパン・卵焼き器は、あっせん品をお勧めします）

●あっせん品は、お買い求め先にお問い合わせください。
●ステンレス以外の鍋は、右ページの表でご確認ください。

使える・使えないの見分け方

使えます！　**使えません！**

材質

○ **鉄・ホーロー ステンレス**

●ステンレス（特に多層鍋）は鍋によって火力が弱くなったり、加熱できないものがあります。
●ホーロー鍋は、空焼き・焦げ付きを避ける。（溶けて焼き付き、トッププレートが損傷します）

オールメタルIHでは使えます！

アルミ・銅 多層鍋

●アルミは、調理物を入れて700g以上の重さにする。（軽いと鍋が動くことがあります）
●フライパン・卵焼き器は、底の厚いアルミ鋳造品を使う。
●アルミ鍋では、いため物・空焼きを避ける。（鍋底が変形しやすくなります）

× **耐熱ガラス**

土鍋

●市販の土鍋は、「IH用」と表示されていても使わない。（故障したり、火力が弱くなり調理できません）

鉄・ステンレスIHでは使えません！

アルミ・銅 多層鍋

（底は磁石が付かない非磁性ステンレスで、間にアルミや銅を挟んだもの）

底の形

○ **平らで、トップレートに密着する**

× **丸い**

脚がある

反りがある

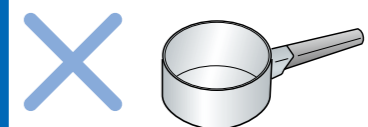
●反りの目安として、鉄・ホーロー・ステンレスは約3mm、アルミ・銅は約2mm以上のものは使わない。（安全機能が正しく働かない、火力が弱くなる、加熱できないことがあります）

大きさ（底径）

○

材質	底径
鉄・ホーロー・ステンレス	12～26cm（後ろIH：12～18cm）
アルミ・銅	15～26cm

●アルミフライパンのみ、口径24cm以上のものを選ぶ。

×

材質	底径
鉄・ホーロー・ステンレス	12cm未満
アルミ・銅	15cm未満

●異常を検知して、火力が弱くなる、加熱できないことがあります。

●底が薄すぎるものは、空焼き・強火の加熱で反ることがあります。
●底面にホーロー加工した魚焼器は使えません。（ホーローが溶けて焼き付き、トップレートが損傷します）
●**自動湯沸かし**：鍋の材質・反りの大きさ・底の厚さなどに条件があります。（自動湯沸かしに使えるやかん・鍋 P.20）
●**自動炊飯**：鍋の材質・大きさ・底の厚さなどに条件があります。（自動炊飯に使える鍋 P.21）
●**揚げ物**：鍋の種類・材質・底の形や大きさなどによっては、油温がずれる・予熱時間が長い・異常を検知して加熱できないものがあります。
➡ SG CH・IH　SG IH マーク付きの鍋をお勧めします。

IH調理の基本

煮立ち具合を見て火加減を!

ガスでもIHでも、火加減は煮立ち具合を見て調節するもの。
IHでは、鍋の材質によって火力感が変わります。
(鉄・ホーロー→ステンレス→多層鍋→アルミ・銅の順に弱くなる)
※アルミ・銅鍋は、鉄などの鍋に比べ、火力「7」「8」の火力感が約10〜15%弱くなります。(パナソニック(株)測定方法による)
煮立ち具合を見ながら火加減を調節しましょう。

高火力で、加熱が早い! だから…

熱効率のよいIHは、思ったよりも立ち上がりが早く高火力。
油断していると焦げた、吹きこぼれた!? なんていうことも・・・

■高火力に慣れるまでは、(気持ち)弱めの火力で!
■煮物は時々かき混ぜて!

こんなときの「安全機能」

うっかりしていた!
- 鍋なし自動OFF(P.36)
- 小物自動OFF(P.36)
- 空焼き自動OFF(P.36)
- 電源スイッチ自動OFF＊(P.32)
- 切り忘れ自動OFF＊(P.32)

温度が上がりすぎた!
- 温度過昇防止(P.33)
- アルミ加熱高温検知(P.35)
- グリル高温自動OFF(P.36)
- お手入れ異常自動OFF(P.36)

トッププレートが熱い!
- 高温注意表示(P.8)

いたずらや誤操作を防ぐ…
- オールロック＊(P.9)(チャイルドロック)

＊は、IHとグリル共通です。

光火力センサーが活躍。

火加減、こまめに。

光火力センサー

鍋はいつも中央に!

光火力センサーは、鍋底温度の見張り役。温度の上がりすぎを防いだり、食材を入れて温度が下がっても、素早く温度を復帰させます。
鍋は、光火力センサーを覆うように置きましょう。

焼き物、いため物の予熱に

予熱おまかせ機能

(P.15)

予熱不足や予熱をしすぎて失敗。
こんなときは鍋の材質にかかわらず適温に予熱する予熱おまかせ機能が便利。
光火力センサーで鍋底の温度を検知し、予熱ができたらお知らせします。
その後約5分間は温度を維持。温度が上がりすぎることもありません。

付属の天ぷら鍋以外の金属鍋でも使える＊

光・揚げ物温度調節機能

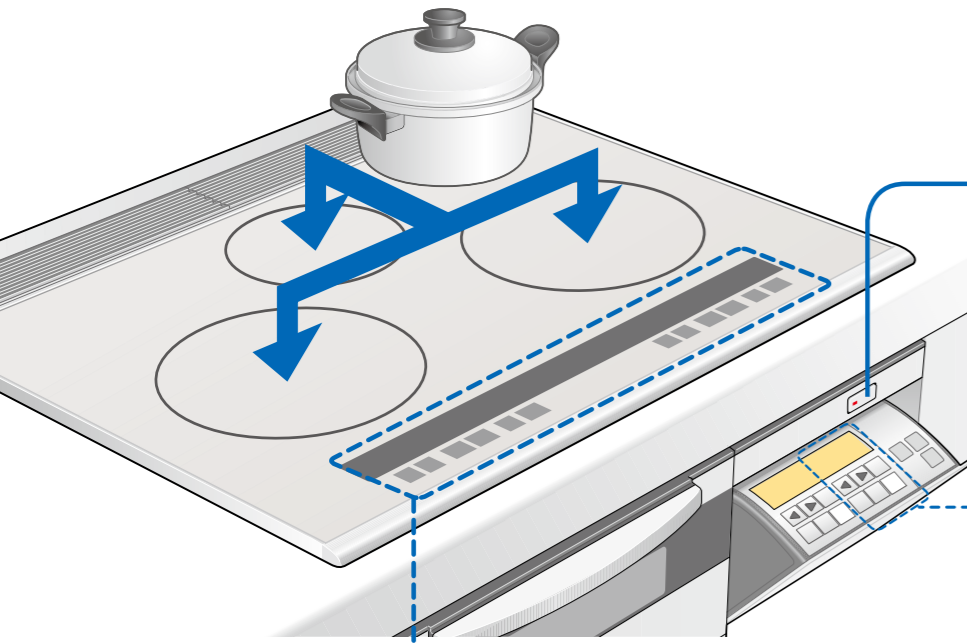
(P.18)

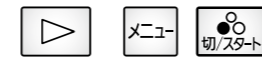
フライパンや片手鍋で揚げ物したい…
というお客様のご要望に、光火力センサーがお応えしました。
お弁当用に少しだけ揚げたり、食材の大きさで鍋を使い分けられるので、さらに便利に。
＊鍋の種類・材質・底の形や大きさなどによっては、使えないものや油温がずれたり、予熱時間が長くなるものがあります。なお、鉄・ステンレス対応IHでは、アルミ・銅鍋は使えません。(詳しくはP.11)

※写真はイメージのため実際と多少異なります。

加熱する　焼く・いためる・煮る・ゆでる・温めるなど

準　備

❶ 鍋を置く

❷ 電源スイッチを入れる

▼を表示する

●操作しないで約15分たつと、自動的に切れる。
➡再度、電源スイッチを入れる。

左右IHを使うとき

1 加熱を選ぶ
（約1分たつと表示が消えます
→選びなおす）

（点滅）　1回押す

2 スタートする

3 火加減をする
●◀を長押しすると一気に保温に下がる。

4 調理が終わったら、切/スタートで切る

後ろIHを使うとき

1 スタートする

2 火加減をする

3 調理が終わったら、切/入で切る

■タイマーを使うとき

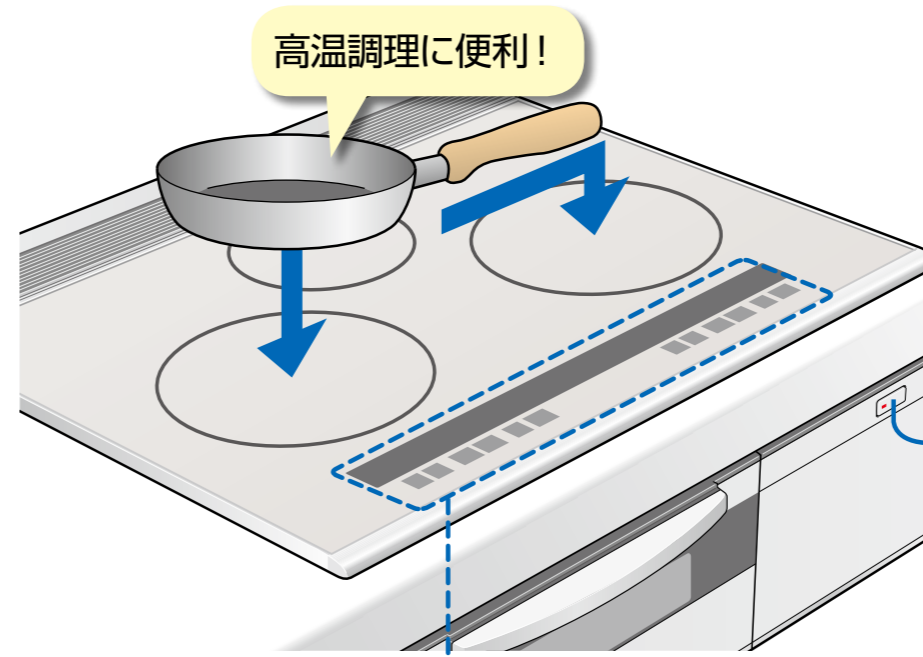
●スタート後に設定。
●取り消すときは
➡ -:-- になるまで押す。
●残り時間の表示は : が点滅。

ピピピ…

（時間が 0:00 になったら、自動的に切れる）

●設定範囲は、左・右・後ろIHとも同じ
0:01～9:30（後ろIH 1分～9時間30分）
（＊押し続けると早送り）
・0:01～0:30→1分刻み（＊5分刻み）
・0:30～1:00→5分刻み（＊10分刻み）
・1:00～3:00→10分刻み（＊30分刻み）
・3:00～9:30→30分刻み
●最初に－タイマーを押すと、9:30 から減らすことができる。

予熱おまかせ機能を使って焼く・いためる

準　備

❶ 空のフライパンを置く
●水・調理物を入れない。
●油は予熱が終わってから入れる。

❷ 電源スイッチを入れる
●操作しないで約15分たつと、自動的に切れる。
➡再度、電源スイッチを入れる。

左右IHを使う

1 加熱予熱を選ぶ
（約1分たつと表示が消えます
→選びなおす）

2回押す

2 スタートする
●予熱が始まる。

約1～3分

ピピピ…

予熱ができる
●予熱温度を約5分間保つ。
→約5分以内に次の操作をしないと加熱が止まる。

3 ◁ ▷を押して火加減し調理する

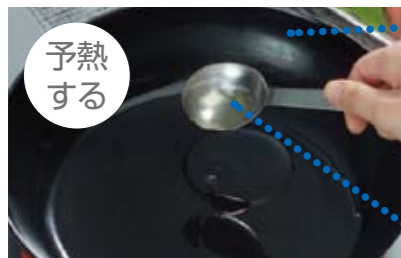
4 調理が終わったら、切/スタートで切る

お知らせ
●水・油・調理物を入れたまま予熱すると、予熱報知しても温度が低いことがあります。
●次の場合は、予熱時間が長めになります。
・アルミ製・鍋に厚みがあるもの・底に反りがあるもの
・複数のヒーターを使っているとき

高火力で予熱するので
●鍋の材質・厚さによっては底が変色するものがあります。
●底が薄いアルミ鍋などは変形するものがあります。

加熱する 焼く・いためる のコツ

すぐ高温になるので、加熱しすぎに注意!

鍋底の温度を見張るために
鍋はいつでも中央に。

予熱は短めで充分。

●軽い・小さな鍋は、弱めで予熱して!
（鍋が赤熱・変形することがあります）

そばを離れない。

油は予熱ができてから入れる。
（高火力で予熱するので、煙が出ることがあります）

高温調理には「予熱おまかせ機能」が便利!

●食材を入れるタイミングがわかり、加熱のしすぎを防ぎます。

フライ返しなどで全体を手早くいためる。
（材料がフライパンの底に残ると、焦げ付いたりべちゃつきます）

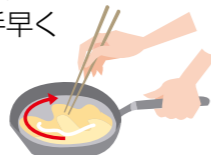
焦げそうなときは、フライパンを浮かす。

■卵料理のコツは

焦げやすいから ………「慣れるまでは失敗しないように弱めの中火で!」
くっつきやすいから …「充分予熱したあと、油をよくなじませる!」

卵焼き
卵液を少し落とすとジュンと音がするくらいで焼く。

薄焼き卵
表を焼いたら、裏は余熱で焼く。

オムレツ
卵を流し込んだら、大きく手早く混ぜる。

手馴れてきたら、少し強めの火力で料理。ふんわりと仕上がります。

■こんなものもフライパンで!

焼きおにぎり
しょうゆを塗り、中火（3～4）で2～3回裏返して焼く。

おもち
中火（4～5）でふたをして焼く。

のりをあぶる
中火（4～5）で色が変わるまで数回裏返す。

するめ
食べやすい大きさに切り、中～強火（5～8）で反ってくるまで焼く。

煮る・ゆでる・温める のコツ

材料がくっついたり、焦げ付かないように
加熱中は、時々かき混ぜて!

長時間の煮込みや、ゆですぎなどの心配には
タイマーを活用しよう!（P.14）

たくさんのお湯を沸かすなら、3kWが早くて便利!

火力は上手に使い分け!

●煮立てるとき→強火（6～8）
●サラッとした煮込み→弱～中火（2～3）
●トロッとした煮込み→とろ火～弱火（1～2）

45分以上の煮込みには、必ずタイマーを使って。

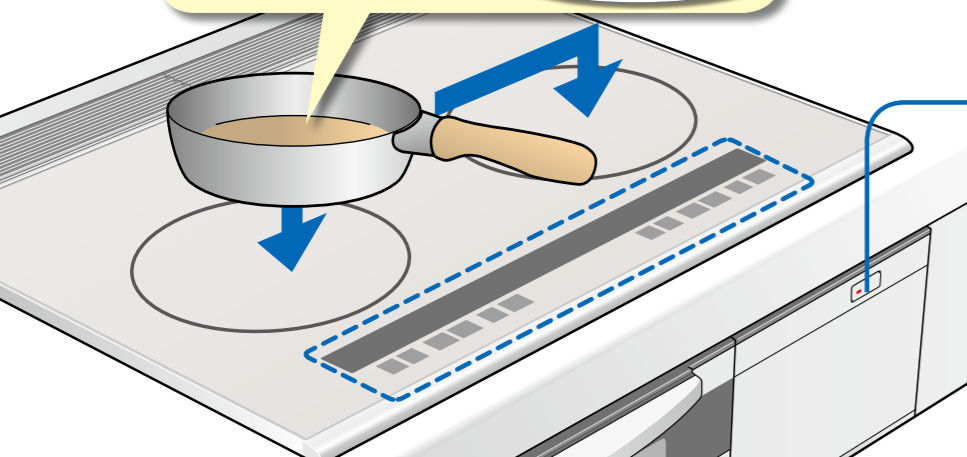
※切り忘れ自動OFFが働いて、通電を停止します。（P.32）

強火でゆでるときは吹きこぼれないように火力調節を。

温め直しはかき混ぜてから加熱する。

●みそ汁なども鍋底に沈んだみそをかき混ぜてから加熱!

揚げる

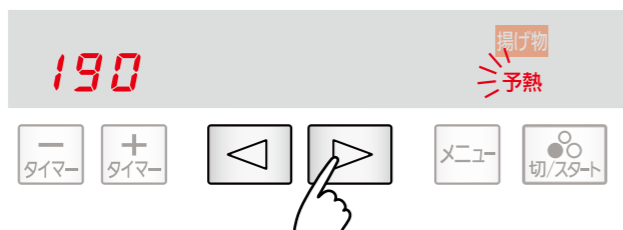
準　備

❶ 鍋に油を入れる

❷ 鍋を中央に置く

❸ 電源スイッチを入れる
●操作しないで約15分たつと、自動的に切れる。
➡再度、電源スイッチを入れる。

1 揚げ物を選ぶ
（約1分たつと表示が消えます→選びなおす）

2 スタートする
●予熱が始まる。

3 温度を調節する
（予熱表示は、設定温度になると消える）

約7～10分（油量800gのとき）

4 予熱表示が消えたら、揚げる

5 揚げ終わったら、切/スタートで切る

温度調節範囲
140～200
（140℃）（200℃）
●鍋によって油温がずれることがあります。
➡◁ ▷で設定温度を調節する。
※いつも同じ鍋を使う場合は、鍋に応じて温度を補正する「調整機能」もあります。（P.35）

揚げる のコツ

温度の目安は、「かんたんガイド」へ！

光・揚げ物温度調節機能
を正しく働かせるために、次のことに気をつけて！

鍋の種類・材質・底の形や大きさに注意！（P.11）
●鍋によっては油温がずれる・予熱時間が長い・異常を検知して加熱できないものがあります。
（特にアルミ・銅鍋は、予熱に15分程度かかるものがあります）
➡鍋に添付の説明書もご確認ください。
➡SG CH-IH SG IHマーク付きの鍋をお勧めします。

鍋は光火力センサーが隠れるように置く！

鍋底・トッププレートの汚れは取る！

油量は200～800g、深さ1cm以上が基本！

次のような油を使わない！
●熱い油・茶褐色の油・濁った油・揚げカスが沈んだまま残っている油

予熱を始めたら、油を継ぎ足したり、もう片方のIHヒーターに移動させない！

予熱表示が消えるまでは、食材・菜ばしなどを入れない！
（異常を検知して加熱が止まることがあります）

油の飛び散りを少なくするには

■油の飛び散りやすい材料は、下ごしらえする！（水分や空気が加熱されると膨張して破裂します）

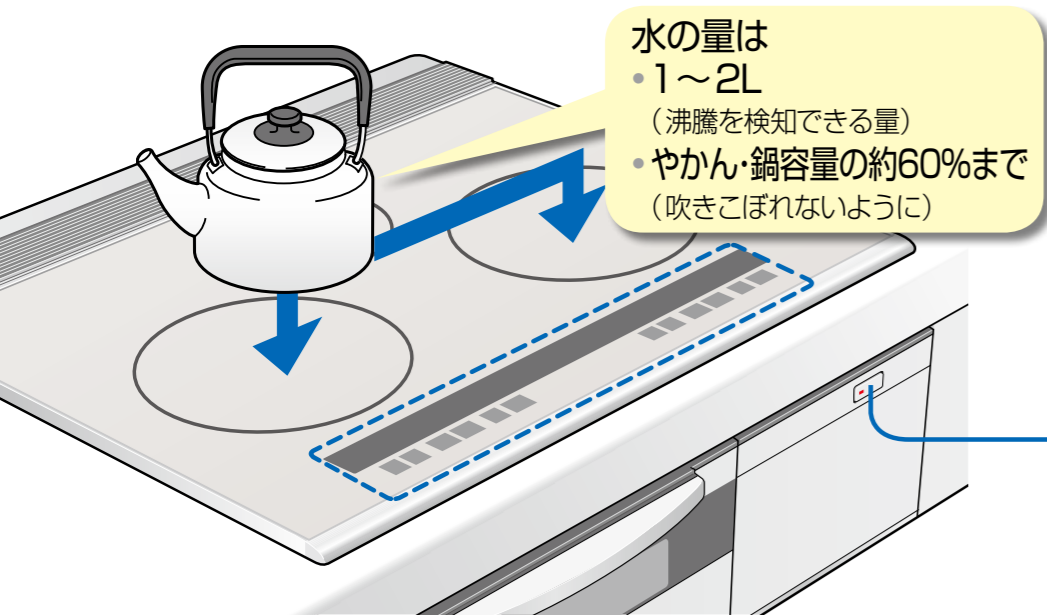
［切り目などを入れる］
●えび　尾の先を切る
●ししとう　縦に切り込みを
●いか　皮をむき、両面に切り目を
●うずらの卵　串などを刺す

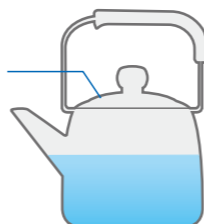
［水分をふき取る］
●魚介類・しいたけ・ピーマンなどの野菜

［ベーキングパウダーや砂糖を入れる］
●ドーナツなどの生地

■揚げ過ぎると破裂するので注意！
●けんさきいか・するめいかなど ●コロッケ ●うずらのゆで卵など ●ししとう・おくらなど（中が空洞の野菜）

■鍋の内側についた水滴をふいてから、油を入れる！（油温が上がってくると飛び散ります）

お湯を沸かす 自動湯沸かし(オート)

準備

1. やかんや鍋に水を入れ、中央に置く
   ●ふたをする

2. 電源スイッチを入れる
   ●操作しないで約15分たつと、自動的に切れる。
   ➡再度、電源スイッチを入れる。

1 (やかん)を選ぶ

(約1分たつと表示が消えます
→選びなおす)

2 スタートする

約4分(1L当たり)

ピピピ…

沸騰したら保温になる

※鍋の材質・厚さ・底形状・水温などにより、ブザーが3分程度ずれることがあります。

ピピピ…

(5分間の保温後、自動的に切れる)

●湯が沸いて飛び散るときは
➡ふたをずらす。(または[切/スタート]で切る)

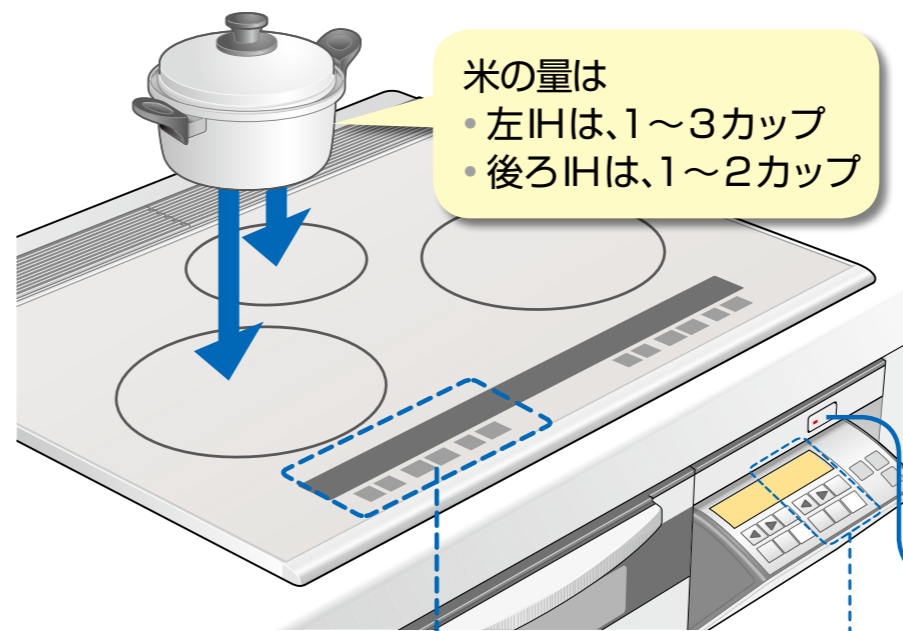
●沸騰しないで切れたときは(深鍋で多量に沸かしたときなど)
➡沸騰するまで「加熱」で沸かす。(P.14)

自動湯沸かしに使える鍋

●[CH-IH] [IH] 付きのステンレス製。
●内側にフッ素樹脂加工されていないもの。
●鍋底に2mm以上の反りがないもの。
●鍋底の厚さが4mm未満のもの。

お願い

自動湯沸かし・自動炊飯に失敗しないために
●トッププレートが熱いときに使わない。
●ヒーターの中央や鍋底が汚れたまま使わない。
●ふたをしないで使わない。
●途中でふたを開けたり、やかんや鍋を動かしたり、水や湯を足さない。
●常温の水以外(出し汁・スープ・ミルク・むぎ茶パックなど)を沸かさない。

ごはんを炊く 自動炊飯(オート)

準備

1. 米をとぎ、水切りする

2. 鍋に移して水加減する

・炊飯器付属のカップはすりきり
・市販のカップは180ml

米量	水量
1カップ(約150g)	200ml
2カップ(約300g)	400ml
3カップ(約450g)	550ml

3. 30分以上浸す(冬場は1時間以上)
4. 鍋を中央に置く
5. 電源スイッチを入れる
   ●操作しないで約15分たつと、自動的に切れる。
   ➡再度、電源スイッチを入れる。

左IHを使うとき / 後ろIHを使うとき

1 (ごはん)を選ぶ

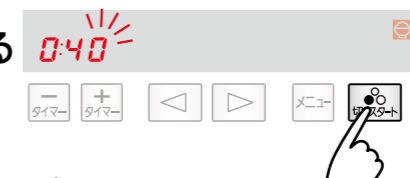
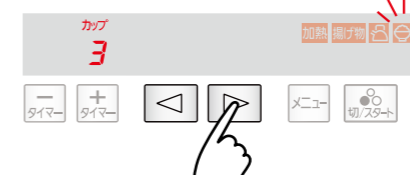
2 カップ数を合わせる

3 スタートする

約35～45分

●残り時間の表示は
計算中:数字が点滅
確定後:数字が点灯

(炊き上がったら、自動的に切れる)

●すぐにほぐす。
(ふたを閉めたままにすると、露が落ちてご飯がべちゃつきます)
●ふたが開かないときは
➡中火(4～5)で少し加熱する。

自動炊飯に使える鍋

●[CH-IH] [IH] 付きのステンレス製。
(左IHの場合)
●底径約18～20cm、深さ8cm以上、底の厚さ2.5mm以上
(後ろIHの場合)
●底径約16～17cm、深さ7cm以上、底の厚さ2.5mm以上

お願い

●P.20「お願い」を守る。
●米・水の量を正しく量る。
●湯・pH9以上のアルカリ水は使わない。(うまく炊けない原因)

●無洗米・発芽玄米・炊き込みごはんを炊くとき(P.37)

グリル調理の使い分け

おまかせ

「メニュー」を選んで、自動で焼き上げ!

焼きたいメニューに合わせて、火力や時間を自動で調節。(P.24)

下準備がポイントです

生・姿焼き

●水分の多い生魚(あじなど)の塩焼きは下ごしらえを。
①両面に塩を振り、約20分おく。
②水洗いし、水気をふき取って振り塩をする。
●生さんまや川魚は、焼く直前に振り塩をする。
●姿焼きは、焦げすぎ・型くずれ防止のために尾ヒレに化粧塩を。

切身／干物

●切身は皮に切れ目を入れる。
●干物は皮面を下にする。

つけ焼き

●つけ焼きは、焦げやすいのでたれをふき取る。
●みそづけは、洗い流してふく。

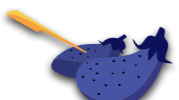
とり肉

●皮付きもも肉は、皮に穴を開け、皮面を上にして。
●骨付きもも肉は、生焼けにならないよう骨が見えるように開く。
●串焼きは、串にアルミ箔を巻く。

グラタン

●高さが4.5cm以内になるように入れる。
(1回に1～2皿まで)

焼きなす

●破裂を防ぐため、表面に穴を開ける。

お好み

「火力と時間」を選んで、手動で焼き上げ!

自動で焼けないものを焼いたり、お好みの焼け具合にしたいとき。(P.24)

焦げやすいもの

●みりん干しなど

焼けにくい干物

●丸干しなど

反りやすいもの

●あなごは、串を刺す。
●いかには、切れ目を。

その他、自動で焼けないもの

●さざえなどの貝

水なし、水あり自動判別

調理のできばえや時間は同じです。お手入れ性や使い勝手により使い分けてください。(P.37)

※写真はイメージのため実際と多少異なります。

“温度”と“時間”を選んで、オーブン感覚でも使えます。(P.25)

温度設定

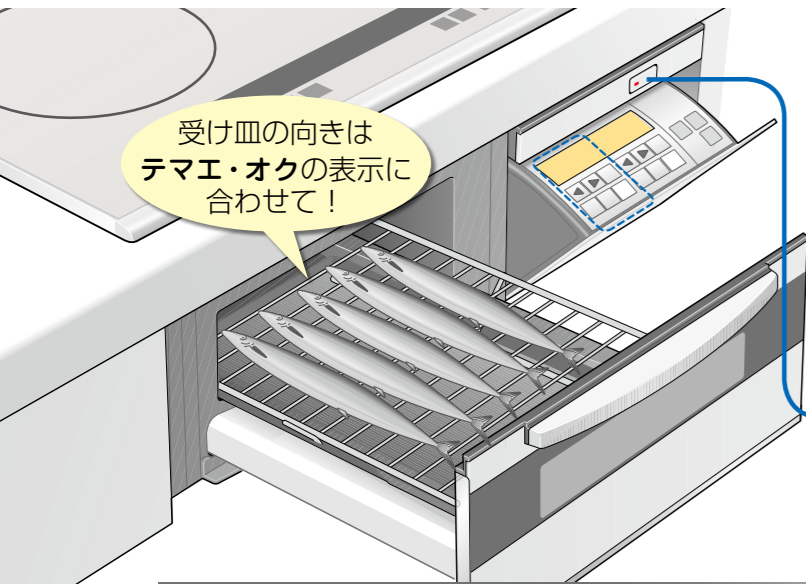
●ピザも

●焼きプリンも

●焼きいもも

グリルで焼く 自動・手動・温度設定（オーブン感覚）

●メニューの選び方や火力、温度、焼き時間の目安は「かんたんガイド」へ！
●温度設定メニューの例は（P.26）

準　備

❶ 焼き網に調理物を載せる

魚などは、焼き網にサラダ油を塗る（こびりつき防止）

●水を入れる場合はコップ１杯（約200ml）。（入れすぎるとこぼれます）

焦げやすい、薄い部分は手前に！

アルミ箔は焼き網からはみ出さないように！

調理物は中央に載せ、扉はゆっくり閉める！（調理物が庫内右奥のセンサーに当たると自動調理がうまくできません）

❷ 電源スイッチを入れる

●操作しないで約15分たつと、自動的に切れる。
➡再度、電源スイッチを入れる。

自動で焼くとき

1 メニューを選ぶ

生姿焼き とり肉 切身/干物 グラタン つけ焼き 焼きなす 弱 中 強 温度設定 お手入れ

メニュー/お手入れ

●押すごとに、
「生・姿焼き」
↓
「切身／干物」
↓
「つけ焼き」
↓
「とり肉」
↓
「グラタン」
↓
「焼きなす」
↓
「温度設定」（P.25）
↓
「お手入れ」（P.31）
↓
取消

2 火力を選ぶ

◀ ▶

3 スタートする
（焼き時間表示は、確定すると点滅→点灯）

残り 19分 生姿焼き グリル 弱 中 強

グリル切/入

●自動メニューを選びまちがえてスタートしたときは
➡グリルを切って再操作する。
（30秒以上たっていたら手動で焼きなおす）
●自動調理中は、途中で扉を開けない。（うまく焼けません）

ピピピ…

（焼き上がったら、自動的に切れる）
●焼き足りないとき➡手動で焼く。

手動で焼くとき

1 スタートする

グリル手動 弱 中 強

グリル切/入

2 火力を調節する

◀ ▶

3 焼き上がったら、グリル切/入で切る

●連続して焼くとき➡いったん切る。
（30分以上連続して加熱すると、切り忘れ自動OFFが働きます）

■タイマーを使うとき

●スタート後に設定。
（1分〜30分）
●取り消すときは
➡ --分 になるまで押す。

残り 25分 グリル手動 弱 中 強

－ ＋

ピピピ…

（残り時間が 0分 になったら、自動的に切れる）

温度設定で焼くとき

1 「温度設定」を選ぶ

７回押す

温度 140 生姿焼き とり肉 切身/干物 グラタン つけ焼き 焼きなす 温度設定 お手入れ

メニュー/お手入れ

2 温度を合わせる

温度 200

◀ ▶

●設定範囲は
140 〜 280
（140℃）（280℃）

3 スタートする

温度 200 グリル 温度設定

グリル切/入

4 焼き上がったら、グリル切/入で切る

■タイマーを使うとき

●スタート後に設定。
（1分〜30分）
●取り消すときは
➡ --分 になるまで押す。

残り 25分 グリル 温度設定

－ ＋

●タイマー表示中は設定温度が表示されません。
●設定温度を確認するときは
➡ メニュー/お手入れ を押す。

ピピピ…

（残り時間が 0分 になったら、自動的に切れる）

お願い

●調理物の厚みは、4.5cm以下にする。（容器の高さや、アルミ箔でふたをするものは5cm以下）
●ハマグリなど開くものは焼かない。
●もちなど上下に膨れるものは焼けたらすぐに取り出す。（ヒーターなどにくっついて固まり、扉が開かなくなる原因）
●次の場合は、焼き網にアルミ箔を敷く。
・底がツルツルしたケーキ型など（容器ずれによる焼きムラ防止）
・アップルパイ・ミートローフ・ピザなど（底の焦げ付き防止）
●アルミ箔でふたをするときは
・器ごとにかぶせる。
・上ヒーターに当たらないよう注意する。
●自動で冷凍調理物を焼くときは、完全に解凍してから焼く。
●脂分の多いものは煙が多く出るため、30秒程度待って扉を開ける。

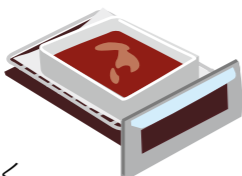
お知らせ

●使い始めは、煙やにおいが出ることがあります。
●食パンなど短時間で調理するものは、発生した酢酸臭が分解されずに残ることがあります。
●ヒーターに調理物や脂分が落ちると、瞬間的に炎や煙が出ることがあります。
●グリルを切っても、内部の温度が高いときは、約10分間冷却ファンの回る音がします。

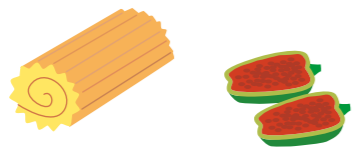
グリルで焼く 温度設定メニューの例

ブラウニー

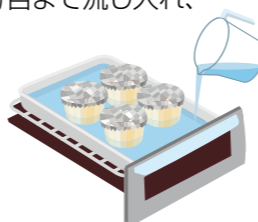
材料：18×18×5cmの焼き型1皿分
無塩バター（室温に戻す）・三温糖 ……… 各100g
卵（室温に戻して溶く） ………………………… 2個
ブランデー ……………………………… 大さじ1 1/2
Ⓐ薄力粉……… 100g・純ココア ………… 50g
（合わせてふるう）
くるみ（刻む） ……………………………………… 60g

1. 生地を作る
   - バターをハンドミキサーでクリーム状になるまで混ぜ、三温糖を加えて白っぽくなるまでよく混ぜる。
   - 卵を少しずつ加えて混ぜ、ブランデーを加えて混ぜる。
   - Ⓐを加えて、へらでさっくり混ぜ、くるみを加える。
2. 焼く
   - 型にクッキングシートを敷き、①の生地を流し入れる。
   - アルミ箔を敷いた焼き網に載せ、160℃で20～25分焼く。

伊達巻き

材料：18×18×5cmの焼き型1皿分
卵…4個・はんぺん（粗くちぎる）…1枚（約120g）
砂糖………………………………………… 50g
塩…… 小さじ1/3・だし汁 …… 大さじ2

1. ミキサーに、卵、だし汁、はんぺん、砂糖、塩の順に入れ、30～60秒かくはんする。
2. 型にクッキングシートを敷き、①を流し入れ、160℃で25～30分焼く。
3. 焼き上がったら、焼き色が付いている方が内側になるようにして巻きすでしっかり巻き、輪ゴムで全体を止める。
4. 冷蔵庫でしっかり冷やし固めてから切り分ける。

焼きプリン

材料：直径8cm 高さ5cmの陶器製ココット・4個分
牛乳………………250ml 卵…………………… 3個
グラニュー糖 ……… 45g バニラエッセンス … 少々
Ⓐグラニュー糖 …… 50g・水 ……………… 大さじ2
熱湯………………………………………… 大さじ1/2
※ココットに薄くバターを塗っておく
※ステンレス製バット（24×20cm 高さ3.5cm）

1. カラメルソースを作る
   - 小なべにⒶを入れ、強めの中火（4～5）で3～4分加熱する。
   - 飴色になったら、ヒーターを切り、熱湯を加えて手早く混ぜ、すぐにココットに分け入れる。
2. プディング生地を作る
   - なべに牛乳・グラニュー糖を入れて混ぜ、弱めの中火（3～4）で人肌程度に温める。
   - ボールに卵を割りほぐし、温めた牛乳を少しずつ入れながらよく混ぜる。こし器でこして、バニラエッセンスを入れる。
3. 湯せん焼きする
   - ②の生地をココットの8分目まで流し入れ、アルミ箔をかぶせる。バットに並べて焼き網に載せる。
   - バットの高さの約半分まで、沸騰したお湯をはり、200℃で25～30分焼く。

ピーマンの肉詰め

材料：8個分
ピーマン（縦半分に切り、へた、わた、種を取る）…4個
小麦粉…………………………………… 適量
玉ねぎ（みじん切りにし、いためて冷ます）…1/2個
Ⓐ 合い挽き肉…250g・パン粉…大さじ1
　 卵（溶く）…… 1個・塩 ……… 小さじ1
　 こしょう・ナツメグ …………… 各少々
Ⓑトマトケチャップ…大さじ3・ウスターソース…大さじ1/2
（混ぜ合わせる）

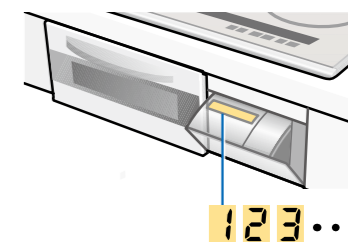
1. 玉ねぎとⒶをよく混ぜ、8等分して内側に小麦粉をまぶしたピーマンに詰める。
2. 焼き網に並べ、260℃で12～15分焼く。仕上げにⒷのソースをかける。

便利に使う カウントタイマー・音声ガイド

あと15秒で
裏返したい…

その他
●最後の一煮立ち
●葉菜ゆで時間
などに…

カウントタイマー

時間の経過がわかります。（1時間まで）

1. カウント 押す（カウントが始まる）
2. カウント中に押すと止まる ……15
3. もう1回押すと消える

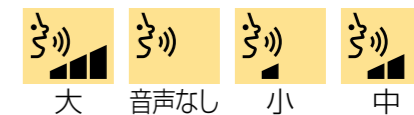
●後ろIH（自動炊飯含む）と同時に使えません。

音量を変えたい…
音声を消したい…
音声を聞き直したい…

音声ガイド

音声を大きく（小さく）する・消す・聞き直すことができます。

■音量を変える／消すとき

1. 音声 1秒以上押す
2. 音声 押して音量を選ぶ（押すたびに設定が変わる）

■音声を聞き直すとき

音声 音声案内のあとに押す。（直前の音声を聞き直せる）

お手入れする 日常のお手入れ

●お手入れは、電源スイッチを切り、各部が冷えてから。

しっかり水ぶきする

トッププレート

■油汚れは…
洗剤を付けた
ふきんでふく。

■汚れが取りにくいときは…
クリームタイプの
クレンザー（ジフなど）
を付け、丸めたラップや
アルミ箔でこすり取る。

●お手入れ用クリーナーを別売しています。（裏表紙）
・こびりついた焦げ付きに
・日常の油汚れや取りにくい汚れに

鍋底の汚れも
忘れずに落として！

（トッププレートに
汚れが焼きつきます）

排気パネル
・後方排気方式のビルトイン電気オーブンレンジを設置している場合はありません。
排気口カバー
排気口（本体）
排気口（グリル）
排気口（本体）
トップフレーム
スイッチカバー
本体操作部周り

「汚れたらすぐふく」が基本です！
調理物や油は、焼きつくと取りにくくなってしまいます…

「ほこりや汚れ」はこまめに取り除いて！

洗剤で洗う

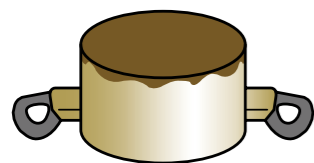
排気パネル

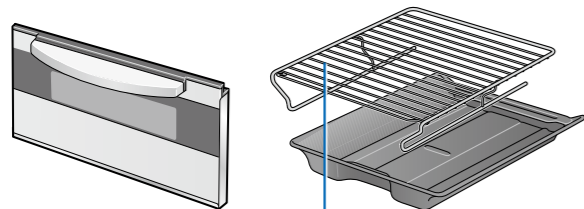
●目詰まりすると、異常を検知して、火力が下がったり加熱が止まることがあります。

排気口カバー

洗剤を付けたふきんでふく

排気口（グリル）

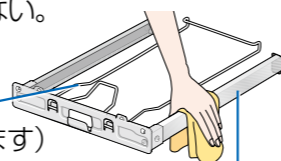
●割りばしに布などを巻き付ける。

洗剤で洗う

グリル扉・焼き網・受け皿

●水につけておくと、お手入れしやすくなります。

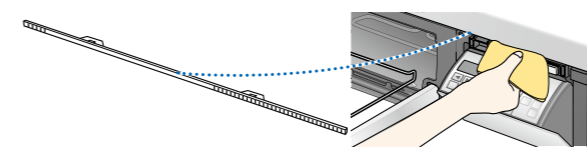
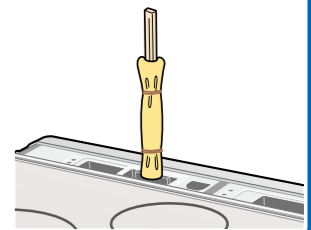
※外し方・取り付け方（P.30）

ふきんをよく絞り、水ぶきする

トップフレーム
本体操作部周り・スイッチカバー
スライドレール・受け皿ホルダー

●スイッチカバーは水洗いしない。
（塗装がはがれます）
●受け皿ホルダーを変形させない。（扉が閉まらなくなります）
●スライドレールは汚れたまま放置しない。
（さびの原因になります）

ふきんをよく絞り、水ぶきする

吸気口カバー

（スイッチカバーを外すと見えます）

●ほこりなどがたまると、異常を検知して、火力が下がったり加熱が止まることがあります。
●汚れが取りにくいときは、外して水洗いすることもできます。
※外し方・取り付け方（P.30）

洗剤を使うときは…
●台所用洗剤（中性）を薄めて使う！

次のものは使わないで！

●酸性やアルカリ性の強い洗剤（変色します）
例）漂白剤・住宅用合成洗剤など
●たわし・粉まつタイプのクレンザー（傷つきます）

焼き網には
●漂白剤など中性洗剤以外
※洗剤の注意書きを確認する！

グリル扉には
●食器洗い乾燥機（パッキン・樹脂部が変形します）

吸気口カバーには
●スポンジのナイロン面、ナイロン製ネット入りのスポンジ（塗装がはがれます）

お手入れする グリル・吸気口カバーの外し方・取り付け方

●お手入れは、電源スイッチを切り、各部が冷えてから。

●グリルの取り外しは、矢印の番号順に。
取り付けは、逆の順に。
●受け皿の向きは、**テマエ・オク**の表示を確かめてください。

焼き網
受け皿
オク
テマエ
グリル扉取り付けツメ
本体操作部は開いておく

グリル扉

■外すとき

押しながら、抜く

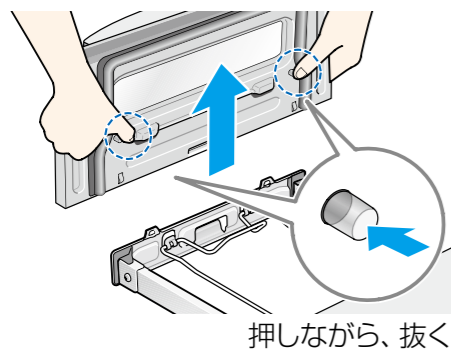
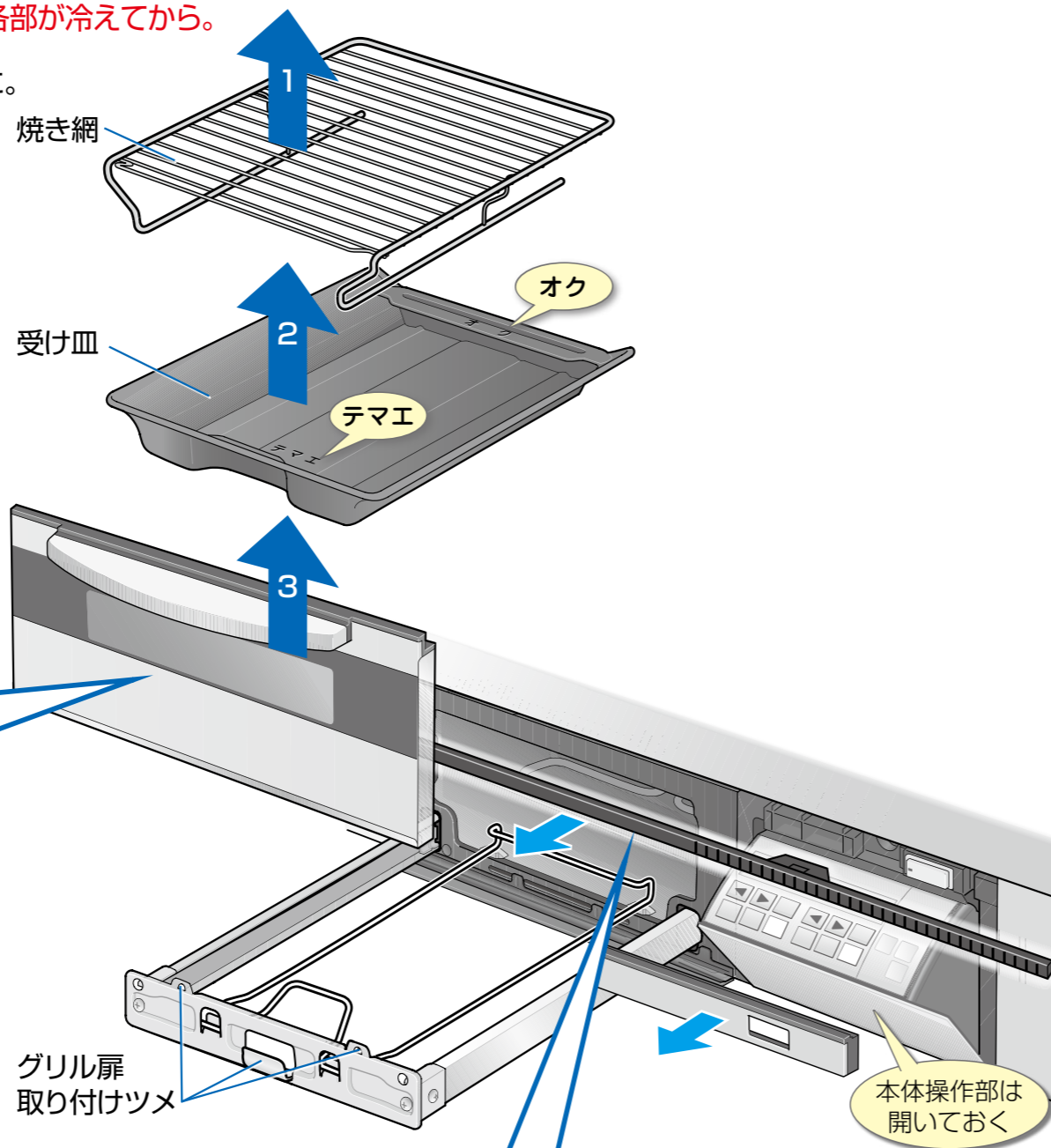
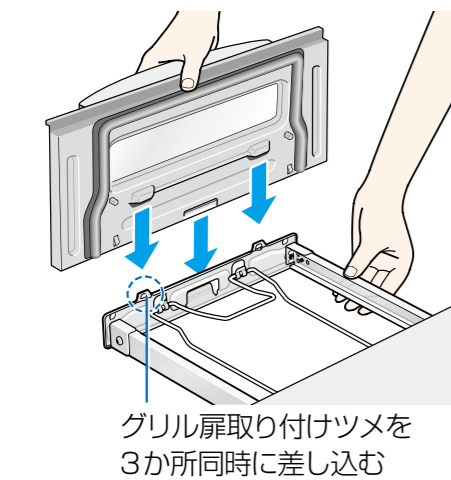
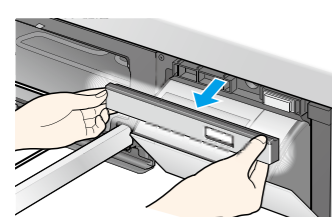
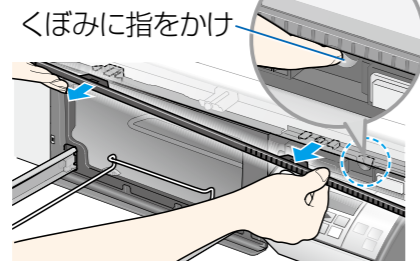
■付けるとき

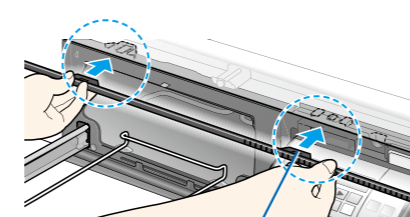
グリル扉取り付けツメを3か所同時に差し込む

吸気口カバー

■外すとき

❶スイッチカバーを外す

くぼみに指をかけ

❷吸気口カバーを引き抜く

■付けるとき

❶吸気口カバーの凸部（2か所）を奥まで差し込む
❷スイッチカバーをしっかりはめる

庫内の「お手入れ」/パッキンの交換

庫内の「お手入れ」機能を使う

●「お手入れ」機能で、加熱することにより、においを抑えます。

1 **焼き網・受け皿を外す**
●外さないと安全機能が働いて、ヒーターが切れます。

2 **（庫内の底面が汚れていたら）**
台所用洗剤（中性）を付けた布でふく
●ふく前に、汚れた部分に布をかぶせ、しばらく置く。

3 **扉を閉める**

4 **で お手入れ を選び、**

5 **でスタートする**

グリル切/入

約20分
（庫内温度が高いと長くなります）

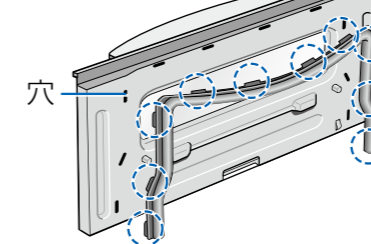
ピピピ…

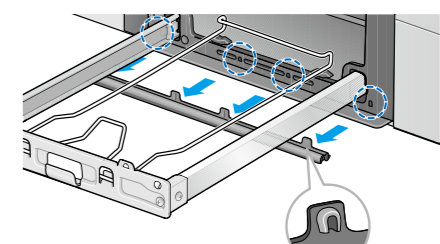
（終了すると、自動的に切れる）
●終了時は庫内が高温になっています。

パッキンが傷んできたら…

パッキン（消耗部品）を交換する

●扉のすき間から煙が漏れ出したり、柔軟性がなくなったら交換する。（裏表紙）

■ドアパッキン
（グリル扉用）

❶古いパッキンを引っ張って外す（左・右・上の10か所）
❷新しいパッキンの凸部を扉裏側の穴にしっかり押し込む

■ドアパッキン下
（グリル庫内入り口用）

❶古いパッキンを引っ張って外す
❷新しいパッキンの凸部（左右2か所）を穴に強く押し込む
❸残りの凸部（2か所）をしっかり押し込む
❹全体が完全にはまっているか確認する

●パッキンの付け忘れ、外れや浮きにご注意ください。
（取っ手が高温になったり、扉から煙が出たり、自動調理がうまくできません）

故障かな?

●お問い合わせや、修理を依頼される前にご確認を。

	こんなときは	ここを確かめてください
電源	IHクッキングヒーターが使えない	●電源スイッチは入っていますか? ●電源スイッチは、誤って押しても簡単に入らないようにしています。 ➡電源スイッチを少し長めに押す。 ●オールロックしていませんか? ●カウントタイマー使用中は、後ろIHが使えません。
		電源スイッチ自動OFF ●電源スイッチを入れたまま、ボタン操作しないで約15分以上たつと、自動的に切れます。 ➡再度、電源スイッチを入れる。
	使用中にヒーターが切れていた	**切り忘れ自動OFF** ●一定時間ボタン操作しないと、ブザーが鳴ってヒーターが切れます。 (IHヒーター:約45分、グリル:約30分) ➡再度、ボタン操作する。 ※長時間煮込むときは、タイマーを使う。
		●予熱終了のブザーが鳴って、約5分たっていませんか?(P.15)
	ブレーカーが落ちる	●ご家庭の総電気容量が不足していると、他の電気製品と同時使用した場合にブレーカーが落ちることがあります。(P.39) ➡お買い求め先にご相談ください。
操作・表示	天面操作できない	●指サック・傷テープをして操作していませんか? ●鍋の取っ手を持ったまま操作していませんか? ●天面操作部に何か付いていませんか? ➡電源スイッチを切ってから付いているものを取り除き、再度、電源スイッチを入れる。 ※揚げ物・自動調理(湯沸かし・炊飯・グリル)中は、調理終了後に行う。
	天面操作部のボタンの周囲を触っても作動する	●水などがボタンの周囲に付いていませんか?
	切/スタートや切/入を押しても自動炊飯を中止できない	●誤って押しても簡単に止まらないようにしています。 ➡ボタンを少し長めに押す。
	メニュー表示が消える	●左右IHでメニューを選んだまま、約1分以上たっていませんか?
	炊飯・グリルの残時間表示が途中で増える、減る	●残時間は、スタート時には目安時間を表示します。調理物の種類や量などを判定したら、適切な調理時間に切り換えます。

	こんなときは	ここを確かめてください
音・音声	加熱中に、鍋から音がする	●鍋の種類によって、「キーン」「ジー」「ブーン」など共振する音がして、取っ手にわずかな振動を感じたり、動いたりすることがあります。 ➡異常ではありません。鍋の位置を少しずらすか、置き直すと止まることがあります。
		●加熱中に鍋を外すと、「ピン」という短い金属音がすることがあります。
	加熱すると本体から「カチッ」と音がする	●鉄の鍋・フライパンを使うと、材質を検知して加熱方法を切り換える音がします。(故障ではありません)
	音声ガイドが聞こえない	●音声を消していませんか?(P.27)
	本体内部の音が大きくなったり小さくなったりする	●本体内部にある冷却ファンの音で、火力や鍋の材質に応じて運転モード(4段階)が切り換わります。 (火力を上げると高速運転するため、音も大きくなる)
	電源スイッチを切ってもファンの音がする	●本体内部の温度が高いあいだは、冷却ファンが作動します。 (温度が下がると、自動的に止まる)
センサー	光火力センサー(青のランプ)が消えた	●電源スイッチを入れたまま、メニューを押さずに約10分たつと消えます。 (メニューを押すと再点灯する)
風	扉の左側から風が出る	●冷却ファンが作動すると、排気パネル以外に、扉の左側からも風が少し出ます。
グリル	ヒーターがついたり消えたりする	●自動的に温度調節しているためで、故障ではありません。
	受け皿に水を入れないで焼くと、煙が多い	●煙の量は、水を入れて焼くときより少し多めになります。 (ヒーターに付いていた脂分などが焼けるためで、調理物の焼け具合は変わりません) ➡「お手入れ」機能で手入れをすると少なくなります。(P.31)
火力	IHヒーターの火力感がなくなる	**温度過昇防止** ●予熱時間が長すぎたときなど、鍋底の温度が上がりすぎると、自動的に火力が弱くなります。(火力表示は変わらない) (温度が下がると自動的に火力は強くなる)
		●土鍋など、IHヒーターが高温になる鍋を使っていませんか? ➡市販の土鍋は「IH用」と表示されていても使わない。

故障かな？／こんな表示が 出たら…

●お問い合わせや、修理を依頼される前にご確認を。

	こんなときは	ここを確かめてください
火力	複数のヒーターを同時に使うと ●火力が弱くなる ●勝手に火力表示が下がる ●火力が上がらない ●使えないヒーターやスタートできないメニューがある	●総消費電力を超えないように、自動的に火力を制限しているためです。（P.39） ※IHヒーターの火力表示が勝手に下がったり、▶を押してもピピッと鳴って火力が上がらないことがあります。 ※切／スタートや切／入を押しても、ピピッと鳴って受け付けないことがあります。
火力	「3kW」に上がらない	●アルミ・銅鍋を使っていませんか？
火力	アルミ・銅鍋を使うと ●「7」「8」の火力が弱い ●火力が勝手に下がる	●アルミ・銅鍋は、鉄などの鍋に比べ、「7」「8」の火力感が約10～15％弱くなります。（パナソニック（株）測定方法による） ➡加熱時間を長めにし、様子を見ながら調理する。
		●動きやすい（小さい、軽くて薄い、底が変形している）鍋を使っていませんか？（動くと、自動的に火力が1～数段階下がることがある） ➡鍋の大きさや底の形を確認する。（P.11） ➡トッププレート・鍋底がぬれていたら、ふく。
		●ヒーターからずらしませんでしたか？
加熱（予熱）	●予熱時間が長い ●予熱報知したのに温度が低い	●アルミや、鍋に厚みがあるもの、鍋底に反りがあるものは、時間が長くなります。 ●鍋やフライパンに水などが入っていると、温度が低くなります。 ➡鍋を空にして予熱する。（P.15）
自動湯沸かし	沸騰してもブザーが鳴らない	●沸騰が3分程度続いてから鳴ることがあります。（P.20）（異常ではありません）
		●鍋底が2mm以上反っていませんか？ ●1Lより少ない水を入れていませんか？ ●常温の水を使いましたか？ 上記の場合、3分以上沸騰が続いてから鳴ります。 ➡加熱を止めたいときは、切／スタートで終了する。
自動湯沸かし	ブザーが鳴ったのに沸騰していない	●2Lより多い水を入れていませんか？ ●鍋底の厚さは、4mm未満ですか？ ●途中で鍋を動かしたり、水を継ぎ足したりしませんでしたか？ ●ヒーター中央や、鍋底が汚れていませんか？ ※沸かし足りないときは加熱で沸騰させる（P.14）
自動湯沸かし	湯沸かしの時間が長い	●他のヒーターを使っていませんか？（同時使用すると、時間が長くなる場合があります）

	こんなときは	ここを確かめてください
揚げ物	●予熱時間が長すぎる ●油温がずれる	●鍋が光火力センサーからずれていませんか？ ●鍋底・トッププレートが汚れていませんか？ ●800gを超える量の油を入れていませんか？ ●熱い油・茶褐色の油・濁った油を使ったり、揚げカスが残っていませんか？ ●鍋の種類・材質、底の形や大きさによっては、油温がずれたり、予熱時間が長くなるものがあります。（特にアルミ・銅鍋は、予熱に15分程度かかるものがあります） ➡S CH·IH S IH マーク付きの鍋をお勧めします。（P.11） ※油温がずれる場合は ➡◁ ▷で設定温度を調節する。（P.18） ➡いつも同じ鍋を使う場合は、「調整機能」で温度の補正ができます。

調整機能

●「表示の油温」と「実際の油温」がずれる場合に、鍋に応じて温度を補正する機能です。
（調整できる範囲：－15℃・－10℃・－5℃・＋5℃・＋10℃・＋15℃）

■例えば…

➡温度が下がるように調整します。

※鍋を変えたときは、調整した温度を確かめてから調理してください。

■調整のしかた

「揚げ物」の予熱報知後に

❶ ◁ ▷ 約5秒間、同時に押す
❷ ◁を押し、温度を下げる（上げる場合は▷）
❸ ◁ ▷ 同時に押す（調整完了）

- 180 ●予熱前や予熱中は調整できません。
- 調整 0 ●表示が出ます。
- 調整 －10 ●5℃単位で設定できます。
- 調整 180 ●電源を切っても記憶しています。

●取り消すときは
➡報知後、❶～❸の操作で 調整 0 に戻し 180 を確認する。

●調整した温度を確かめるときは
➡報知後、❶の操作で確認する。（約1分たつと、元の表示に戻る）

こんな表示のときは	ここを確かめてください
●次の表示のときは、原因を取り除くと自動的に再加熱します。	
U04 フィルター（吸・排気パネル）目詰まり検知	●吸気口カバー・排気パネルをふさいでいませんか？ ●吸気口カバー・排気パネルにほこりがたまっていませんか？ ➡お手入れする。（P.29）
U16（点灯または点滅） 天面操作部異常検知	●天面操作部に水や物がついていませんか？ ➡取り除く。（ヒーターが切れているときは、再度ボタン操作する） ●天面操作ボタンに約3秒以上触れませんでしたか？ （タイマーの早送り・揚げ物調整機能の操作を除く）
U31 アルミ加熱高温検知	アルミ・銅鍋のとき ●底の直径は15cm以上ですか？ ●底に反りや変形がありませんか？ ●鍋底に異物や汚れがこびり付いていませんか？ ●鍋がヒーターの中央からずれていませんか？ （そのまま放置すると、表示が消えて加熱を始めますが、温度が上がると再び表示することがあります）

こんな表示が出たら…

こんな表示のときは	ここを確かめてください

●次の表示のときは、原因を取り除くと自動的に再加熱します。

こんな表示のときは	ここを確かめてください
表示部が点滅する 鍋なし自動OFF 小物自動OFF	● 鍋は置いていますか？ ●使用中に、鍋を外しませんでしたか？ ● 鍋がヒーターの中央から大きくずれていませんか？ ● 使えない鍋を使っていませんか？（P.10） ● オールメタルIH以外で、自動メニュー（湯沸かし・炊飯）に使えない鍋を使っていませんか？（P.20, 21） ● ナイフ・スプーンなど、金属製の小物を置いていませんか？ （そのまま放置すると、1分後に表示が消えて通電を停止します）

●次の表示のときは、原因を確認し、対処してください。その後、左右IHのときは切/スタートを、後ろIHヒーター、グリルのときは切/入を押して、表示を消してください。

こんな表示のときは	ここを確かめてください
U 13（左IH） U 14（右IH） U71（後ろIH） 空焼き自動OFF	● 約15分間空焼きしませんでしたか？ ※鍋の種類により、停止までの時間は異なります。 ※火力が弱い場合や鍋の種類によっては、この機能が動かないことがあります。 ➡鍋に調理物を入れ、再度ボタン操作をする。 ● 誤って加熱で油を予熱しませんでしたか？
U 19 トッププレート高温自動OFF	● トッププレートが熱いときに、自動湯沸かしをしませんでしたか？
U32 不適鍋自動OFF	● オールメタルIHで、アルミ・銅鍋など、自動メニュー（湯沸かし・炊飯）に使えない鍋を使っていませんか？（P.20, 21）
U33 揚げ物不適鍋自動OFF	● 鍋の種類・材質・底の形や大きさなどによっては、加熱できないものがあります。（SG CH・IH）（SG IH）マーク付きの鍋をお勧めします）（P.11） ● 鍋がずれていませんか？ ● 800ｇを超える量の油を入れていませんか？ ● 予熱 表示中に、食材や菜ばしを入れていませんか？ ※ 対処したあと、再度ボタン操作して予熱しなおすことができます。
U 12 グリル高温自動OFF	● 調理物の発火などで、グリル庫内の温度が異常に上がっていませんか？ ➡❶すぐに電源スイッチを切る。 ❷排気パネルをぬれたタオルでふさぐ。 ❸ブレーカーを切る。 ※炎が消えるまで扉を開けない。
U25 お手入れ異常自動OFF	● グリルに受け皿を入れたままで「お手入れ」機能を使いませんでしたか？ ● グリルの庫内に水がこぼれていませんか？ ➡庫内が冷えてから水をふき取る。

■上記の内容を確かめても直らないときや、「H□□」表示が出たときは・・・

こんな表示のときは	ここを確かめてください
H□□	● 故障です。修理をご依頼ください。 ➡電源スイッチとブレーカーを切り、表示内容（「H」のあとの2桁の数字）をお買い求め先または修理ご相談窓口にご連絡ください。

Q＆A

	こんなときは	こうしてください
加熱調理	焦げ付く こびりつく	●火力が強いため、ガスの感覚で加熱すると焦げ付きます。 • **いため物・焼き物**：弱めの火力で調理してください。（特に、底の薄い鍋） • **卵焼き**：充分予熱したあと、卵焼き器に油をなじませます。慣れるまでは弱めの中火（3〜4）で、慣れてきたら少し強めの火力で、手早くふっくらと。 • **煮物**：時々かき混ぜてください。シチューやおでんなど、じっくり煮込むときは、とろ火〜弱火（1〜2）で。
加熱調理	鍋を変えたら、うまくできなくなった	●同じ火力設定でも、鍋の材質によって消費電力が異なり、火力感も変わってきます。 （鉄・ホーロー→ステンレス→多層鍋→アルミ・銅の順に弱くなる） 鍋の中の煮立ち具合や、いためるときの音などで、火加減を調節してください。
炊く（自動炊飯）	無洗米や発芽玄米、炊き込みごはんも炊けるの？	●無洗米・発芽玄米は、水の量を増やせば炊けます。（下表） • 発芽玄米は、白米と交ぜてお使いください。（白米2：発芽玄米1） ●炊き込みごはんは、炊く直前に調味料を入れて混ぜ、具をお米の上に載せてください。 • 水の量：調味料の分量だけ減らす • 具：お米の重さの30％程度
炊く（自動炊飯）	ごはんがやわらかすぎる	●お米をといだあとは、ザルに上げて充分に水切りしましょう。 ●炊き上がったらすぐにご飯をほぐし、余分な水分を逃がしましょう。 ●お米などの銘柄・産地・季節などにより、ごはんのかたさは変わります。水量を加減（水量の10％まで）して調節してください。
炊く（自動炊飯）	ごはんが焦げる・こびりつく	●炊き込みごはんや無洗米が焦げる場合は、残り10分で鍋をヒーターから外して、ぬれぶきんの上で蒸らしてください。 ●炊飯に適さない鍋を使っていませんか？（P.21）
炊く（自動炊飯）	カップ数をまちがえてスタートした	●5分以内なら、切/スタートや切/入で止めてからやり直せます。 ●5分以上たっていたら、加熱を選んで炊いてください。 火力「4」で沸騰させる ➡ 蒸気が出たら火力「1」に弱めて炊く（約15分） ➡ ヒーターを切って蒸らす（約10分）
グリル	受け皿に水を入れる/入れないの使い分けは？	●調理のできばえや時間は同じですので、お好みで使い分けてください。 • **水を入れる**：受け皿の汚れが取れやすい • **水を入れない**：水を入れる手間や、水をこぼす心配がない

米量	水量	
	無洗米のとき	発芽玄米のとき
1カップ	230ml	240ml
2カップ	450ml	460ml
3カップ	630ml	650ml

保証とアフターサービス （よくお読みください）

■修理・使い方・お手入れなどは、まず、お買い求め先へご相談ください

▼お買い上げの際に記入されると便利です

お買い求め先	
電　　話	（　　）　－
お買い上げ日	年　月　日

修理を依頼されるときは

「故障かな?」「こんな表示が出たら…」(P.32～36)でご確認のあと、直らないときは、電源スイッチとブレーカーを切り、**お買い上げ日**と**次の内容**をご連絡ください。

製　品　名	IHクッキングヒーター（あいえいち）
品　　番	
故障の状況	できるだけ具体的に H□□ 表示が出たときは、その表示内容

●保証期間中は、保証書の規定に従って、出張修理いたします。

保証期間：お買い上げ日から本体1年間

※本製品は業務用にはお使いいただけません。業務用的に使用された場合は、保証期間内でも原則として有料修理となります。

●保証期間終了後は、診断をして修理できる場合はご要望により修理させていただきます。
（出張診断のみでも料金がかかることがあります）

＊修理料金は、次の内容で構成されています。

技術料	診断・修理・調整・点検などの費用
部品代	部品および補助材料代
出張料	技術者を派遣する費用

＊補修用性能部品の保有期間 8年
当社は、本製品の補修用性能部品（製品の機能を維持するための部品）を、製造打ち切り後8年間保有しています。

●ご相談におけるお客様に関する情報のお取り扱いについては裏表紙をご覧ください。

■転居や贈答品などでお困りの場合は、次の窓口にご相談ください

※「よくあるご質問」「メールでのお問い合わせ」などはホームページをご活用ください。http://panasonic.co.jp/cs/

●修理に関するご相談は

パナソニック 修理ご相談窓口

電話 フリーダイヤル（携帯・PHS OK） **0120-878-554**
※携帯電話・PHSからもご利用になれます。

•上記電話番号がご利用いただけない場合は、各地の「修理ご相談窓口」におかけください。

※ご使用の回線（IP電話やひかり電話など）によっては、回線の混雑時に数分で切れる場合があります。

●使い方・お手入れなどのご相談は

パナソニック お客様ご相談センター 365日 受付9時～20時

電話 フリーダイヤル（携帯・PHS OK） **0120-878-365**
※携帯電話・PHSからもご利用になれます。

■上記番号がご利用いただけない場合 **06-6907-1187**
■FAX フリーダイヤル **0120-878-236**

Help desk for foreign residents in Japan
Tokyo (03) 3256 - 5444 **Osaka** (06) 6645 - 8787
Open : 9:00 - 17:30 (closed on Saturdays / Sundays / national holidays)
※上記の内容は、予告なく変更する場合があります。ご了承ください。

■各地域の修理ご相談窓口 ※電話番号をよくお確かめの上、おかけください。

•地区・時間帯によって、集中修理ご相談窓口に転送させていただく場合がございます。

地区	窓口	電話	所在地
北海道地区	札幌	☎(011)894-1251	札幌市厚別区厚別南2丁目17-7
	旭川	☎(0166)22-3011	旭川市2条通16丁目1166
	帯広	☎(0155)33-8477	帯広市西20条北2丁目23-3
	函館	☎(0138)48-6631	函館市西桔梗589番地241（函館流通卸センター内）
東北地区	青森	☎(017)775-0326	青森市大字浜田字豊田364
	秋田	☎(018)868-7008	秋田市外旭川字小谷地3-1
	岩手	☎(019)645-6130	盛岡市厨川5丁目1-43
	宮城	☎(022)387-1117	仙台市宮城野区扇町7-4-18
	山形	☎(023)641-8100	山形市平清水1丁目1-75
	福島	☎(024)991-9308	郡山市亀田1丁目51-15
首都圏地区	栃木	☎(028)689-2555	宇都宮市上戸祭3丁目3-19
	群馬	☎(027)254-2075	前橋市箱田町325-1
	茨城	☎(029)864-8756	つくば市筑穂3丁目15-3
	埼玉	☎(048)728-8960	桶川市赤堀2丁目4-2
	千葉	☎(043)208-6034	千葉市中央区末広5丁目9-5
	東京	☎(03)5477-9700	東京都世田谷区宮坂2丁目26-17
	山梨	☎(055)222-5822	甲府市宝1丁目4-13
	神奈川	☎(045)847-9720	横浜市港南区日野5丁目3-16
	新潟	☎(025)286-0180	新潟市東区東明1丁目8-14
中部地区	石川	☎(076)280-6608	金沢市玉鉾2丁目266番地
	富山	☎(076)424-2549	富山市根塚町1丁目1-4
	福井	☎(0776)21-0622	福井市問屋町2丁目14
	長野	☎(0263)86-9209	松本市寿北7丁目3-11
	静岡	☎(054)287-9000	静岡市葵区千代田7丁目7-5
	愛知	☎(052)819-0225	名古屋市瑞穂区塩入町8-10
	岐阜	☎(058)278-6720	岐阜市中鶉4丁目42
	高山	☎(0577)33-0613	高山市花岡町3丁目82
	三重	☎(059)254-5520	津市久居野村町字山神421
近畿地区	滋賀	☎(077)582-5021	守山市水保町1166番地の1
	京都	☎(075)646-2123	京都市南区上鳥羽中河原3番地
	大阪	☎(06)6359-6225	大阪市城東区関目2丁目15-5
	奈良	☎(0743)59-2770	大和郡山市筒井町800番地
	和歌山	☎(073)475-2984	和歌山市中島499-1
	兵庫	☎(078)796-3140	神戸市須磨区弥栄台3丁目13-4
中国地区	鳥取	☎(0857)26-9695	鳥取市安長295-1
	米子	☎(0859)34-2129	米子市米原4丁目2-33
	松江	☎(0852)23-1128	松江市平成町182番地14
	出雲	☎(0853)21-3133	出雲市渡橋町416
	浜田	☎(0855)22-6629	浜田市下府町327-93
	岡山	☎(086)242-6236	岡山市北区田中138-110
	広島	☎(082)295-5011	広島市西区南観音1丁目13-5
	山口	☎(083)973-2720	山口市小郡下郷220-1
四国地区	香川	☎(087)868-6388	高松市勅使町152-2
	徳島	☎(088)624-0253	徳島市沖浜2丁目36
	高知	☎(088)834-3142	高知市仲田町2-16
	愛媛	☎(089)905-7544	愛媛県伊予郡砥部町八倉75-1
九州地区	福岡	☎(092)593-8002	春日市春日公園3丁目48
	佐賀	☎(0952)26-9151	佐賀市鍋島町大字八戸字上深町3044
	長崎	☎(095)830-1658	長崎市東町1919-1
	大分	☎(097)556-3815	大分市萩原4丁目8-35
	宮崎	☎(0985)63-1213	宮崎市本郷北方字草葉2099-2
	熊本	☎(096)367-6067	熊本市健軍本町12-3
	天草	☎(0969)22-3125	天草市港町18-11
	鹿児島	☎(099)250-5657	鹿児島市与次郎1丁目5-33
	大島	☎(0997)53-5101	奄美市名瀬朝仁町11-2
沖縄地区	沖縄	☎(098)877-1207	浦添市城間4丁目23-11

所在地、電話番号は変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。
最新の「各地域の修理ご相談窓口」はホームページをご活用ください。http://panasonic.co.jp/cs/service/area.html　1109

仕様

<table>
<tr><th colspan="2"></th><th>KZ-AJ75MS</th><th>KZ-AJ60MS</th><th>KZ-AJ75XS</th><th>KZ-AJ60XS</th></tr>
<tr><td colspan="2">電源</td><td colspan="4">単相200 V（50-60 Hz 共用）</td></tr>
<tr><td colspan="2">消費電力</td><td colspan="4">5,800 W／4,800 W（切換式）</td></tr>
<tr><td rowspan="3">大きさ（約）</td><td>幅</td><td>749 mm</td><td>599 mm</td><td>749 mm</td><td>599 mm</td></tr>
<tr><td>奥行</td><td colspan="4">577 mm</td></tr>
<tr><td>高さ</td><td colspan="4">231 mm</td></tr>
<tr><td rowspan="2">グリル焼き網</td><td>大きさ（約）</td><td colspan="4">幅250 mm×奥行310 mm</td></tr>
<tr><td>上ヒーターまでの高さ（約）</td><td colspan="4">68 mm</td></tr>
<tr><td colspan="2">質量（約）</td><td>25.9 kg</td><td>24.8 kg</td><td>24.4 kg</td><td>23.2 kg</td></tr>
</table>

※待機電力：ゼロ（電源スイッチ「切」の状態）

<table>
<tr><td rowspan="5">左IHヒーター</td><td>最大火力</td><td colspan="2">3,000 W</td></tr>
<tr><td>火力調節（約）</td><td colspan="2">10段階 120 W相当～3,000 W</td></tr>
<tr><td>揚げ物温度調節（約）</td><td colspan="2">7段階　140～200 ℃</td></tr>
<tr><td>自動調理</td><td colspan="2">湯沸かし／炊飯（1～3カップ）</td></tr>
<tr><td>調理タイマー</td><td colspan="2">1分～9時間30分</td></tr>
<tr><td rowspan="5">右IHヒーター</td><td>最大火力</td><td>3,000 W※（アルミ・銅：2,500 W）</td><td>3,000 W</td></tr>
<tr><td>火力調節（約）</td><td>10段階 120 W相当～3,000 W
（アルミ・銅：9段階 150 W相当～2,500 W）</td><td>10段階 120 W相当～3,000 W</td></tr>
<tr><td>揚げ物温度調節（約）</td><td colspan="2">7段階　140～200 ℃</td></tr>
<tr><td>自動調理</td><td colspan="2">湯沸かし</td></tr>
<tr><td>調理タイマー</td><td colspan="2">1分～9時間30分</td></tr>
<tr><td rowspan="4">後ろIHヒーター</td><td>最大火力</td><td colspan="2">1,500 W</td></tr>
<tr><td>火力調節（約）</td><td colspan="2">7段階　90 W相当～1,500 W</td></tr>
<tr><td>自動調理</td><td colspan="2">炊飯（1～2カップ）</td></tr>
<tr><td>調理タイマー</td><td colspan="2">1分～9時間30分</td></tr>
<tr><td rowspan="5">グリル</td><td>最大火力</td><td colspan="2">1,950 W</td></tr>
<tr><td>自動調理</td><td colspan="2">魚（生・姿焼き　切身／干物　つけ焼き）・惣菜（とり肉　グラタン　焼きなす）</td></tr>
<tr><td>温度調節（約）</td><td colspan="2">8段階　140～280 ℃</td></tr>
<tr><td>手動火力調節（約）</td><td colspan="2">3段階　900 W相当～1,600 W相当</td></tr>
<tr><td>調理タイマー</td><td colspan="2">1分～30分</td></tr>
</table>

※左右IHヒーターの最大火力（鉄・ホーロー鍋を使った場合）

■IH加熱（電磁誘導加熱）は、鍋自体を発熱させて加熱します。

（イメージ図）

磁力発生コイルに電気が流れ、磁力線が発生
▼
鍋を通るときに渦電流が発生
▼
電流が鍋の電気抵抗で熱に変わり、鍋が発熱

■複数のIHやグリルを同時に使うとき、総消費電力を超えないようにするため、次のようにIHヒーターの火力を制限します。

●火力表示はそのままで、火力を弱くする
●自動的に火力を1～数段階下げる　●火力が上げられない
●ボタンを押してもスタートできない

（総消費電力を4800Wに設定しているとき）

●すべてのIHとグリルを同時に使うと、最後に入れたヒーターの火力が大きく下がる
●揚げ物・湯沸かし・炊飯・加熱（予熱）中は、すべてのIHとグリルを同時に使えない
➡高火力が必要なときは、できるだけ同時使用を避けるか、他のヒーターの火力を弱めてください。

■本製品はご使用環境などに合わせて消費電力を切り換えられます。

出荷時は5,800Wに設定されています。
●必ず契約容量ブレーカー（契約容量ブレーカーがない場合は主幹ブレーカー）をご確認いただき、総電気容量が60A未満の場合は、消費電力を4,800Wに切り換えることをお勧めします。
※詳細は、お買い求め先にお問い合わせください。